



Señores.
Superintendencia de industria y comercio.
Delegatura de Propiedad Industrial.
Nuevas creaciones.
Bogotá.

Asunto: Respuesta a Oficio No 9983 de 13 de septiembre de 2019
Expediente: N° NC2017/0003679
Patente de invención.

Respetados señores,

LINA MARIA JARAMILLO S., mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.876.362 y tarjeta profesional No. 141.398 del Consejo Superior de la Judicatura, en mi calidad de apoderada de la UNIVERSIDAD DEL TOLIMA, solicitante en el trámite de la referencia, por medio de la presente comunicación me permito dar respuesta en tiempo y forma, al Estudio de fondo sobre la invención de la referencia que su despacho profirió mediante Oficio 9983, a fin de dar explicación a cada una de las observaciones hechas por el examinador y así mantener la novedad, altura inventiva y aplicación industrial de la invención presentada y cumplir con los requisitos de claridad y suficiencia, en los siguientes términos:

RESPECTO AL NIVEL INVENTIVO

Según la Tabla 1, donde el examinador presenta una comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica, se indica que el documento D1, enfocado en la elaboración de un "Pellet residuo de café" se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1.

En particular el concepto se centra en que D1 menciona:
10 a 80% Residuo de café; Arroz.



Sin embargo, el campo técnico de ambas invenciones es distinto. D1 busca elaborar una masa compacta con residuos de café aglomerado a alta presión y temperatura para la generación de energía por combustión, mientras que la presente invención emplea la borra de café en combinación con otras materias primas en un proceso de fermentación para producir un núcleo ensilado estable con características propias y con seguridad sanitaria como una nueva materia prima para alimentación animal, tal como se mencionó en la descripción detallada.

El arroz que menciona D1 en la reivindicación 7, y en la descripción detallada, es específicamente cascarilla de arroz, pajilla de arroz e inclusive heno. No se hace mención de que este sea harina de arroz. La razón técnica es clara, dado que el inventor en D1 está buscando una matriz fibrosa vegetal para ayudar al proceso de aglomeración luego del tratamiento térmico, mientras que la presente invención busca aprovechar los carbohidratos presentes en la harina de arroz, para favorecer los procesos de fermentación y aceleran la concentración de bacterias anaeróbicas como los lactobacillus.

Una persona normalmente versada en la materia entenderá que la composición según D1 no sirve para alimentación animal, dado que la cascarilla de arroz y el heno tienen una escasa concentración en nutrientes digestibles; y entenderá también que la utilización de heces no está permitida en la formulación de núcleos ensilados, dada la presencia de bacterias patógenas. Por ende, D1 no sirve como base tecnológica para obtener una composición para alimentación animal alternativa, como lo menciona el examen de patentabilidad.

Respecto a D2, el examen de patentabilidad indica que su característica esencial es la de proveer una "Composición para animales" (Tabla 1). Sin embargo, al revisar en detalla el documento se encontró que su campo técnico se centra en proveer un "Método de fabricación del extracto fermentado que tiene un efecto anti-obesidad, mediante la conversión a flavonoides de aglicona y extractos y su uso para la reducción de la grasa corporal, la mejora de los lípidos en la sangre o la prevención de la obesidad [...]", lo cual dista del objeto de la presente invención, según la reivindicación 1.

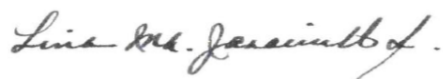
Se revisó el abstract, el párrafo [0018] de la solicitud, así como los ejemplos de D2, y no se halló una referencia a la utilización de arroz ni granos de soya en la fermentación. De hecho, la soya se menciona en la forma de "Agar de Soja Tríptico (TSA, Tryptic Soy

Agar)", el cual es empleado en microbiología para la formulación de medios de cultivo en gel para cajas de Petri. Las reivindicaciones de D2 tampoco mencionan la preparación de un núcleo ensilado que comprenda borra de café, arroz y granos de soya molidos, como lo sugiere la reivindicación 1 de esta invención.

En consecuencia, D2 tampoco provee información técnica que permita a una persona normalmente versada en la materia llegar a la presente invención mediante la modificación de una invención para la producción de núcleos ensilados para alimentación animal.

Por lo anterior, solicitamos se ratifique el requisito de nivel inventivo de la presente invención.

Atentamente.



LINA MARÍA JARAMILLO S.

Apoderada.

T.P. 43.876.362.